

De Ferme en Ferme

Chaque année, venez visiter les fermes des CIVAM pour rencontrer et comprendre ceux qui font de la terre une passion (visites guidées gratuites).

Le Gard de Ferme en Ferme est coordonné par la Fédération Départementale des CIVAM du Gard

Champs d'intervention

- Création d'activités agricoles et rurales
- Accompagner des projets collectifs et individuels en faveur de Campagnes Vivantes.
- Promouvoir une agriculture durable et une alimentation bio de proximité.
- Agrécologie
- Accueil à la ferme et agritourisme
- Alimentation de qualité et accessibilité des produits locaux
- Zéro pesticides au jardin et dans les collectivités
- Découverte des métiers agricoles
- Apiculture

*Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

58 fermes ouvrent leurs portes près de chez vous !

Composez le parcours de votre choix. A l'entrée de la ferme, l'épouvantail vous indique que vous êtes arrivés ! L'accès aux fermes est balisé par des flèches jaunes «De ferme en ferme» où sont mentionnés les numéros des fermes.

Les agriculteurs vous accueillent entre 9h et 18h le samedi et le dimanche. Cependant **certaines fermes ont des horaires spécifiques**: consultez chaque encart.

Légende

- Chiens acceptés si ils sont tenus en laisse
- Chiens interdits
- Possibilité de pique-nique sur place
- Petite restauration à la ferme réalisée par l'exploitant(e)
- Hébergement : gîtes, chambres d'hôtes, hébergement insolite...
- Ferme facilement accessible aux personnes handicapées
- Fermes labellisées en Agriculture Biologique
- Fermes adhérentes à Nature et Progrès
- RACINES Gard Lozère Accueil éducatif et social à la ferme Publics accueillis : scolaires, familles... www.civamgard.fr
- Gîtes de France location vacances, gîtes, chambres d'hôtes...
- Bienvenue à la ferme produits fermiers, restauration, hébergement, loisirs...
- Militant du Goût produits de tradition gardoise, labellisés, savoir-faire...
- Sud de France marque régionale, promotion agricole et agroalimentaire
- Réseau des Boutiques Paysannes

Les Conseils de l'Epouvantail

- **Pensez à vous équiper de vêtements et chaussures adaptés à l'environnement des fermes** (tennis, chaussures de randonnée voire bottes) et au temps (chapeau, bouteille d'eau, vêtement de pluie...)
- **Attention** : l'incendie étant un risque majeur sur les fermes, il est interdit de fumer dans les lieux publics.
- **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé** : à consommer avec modération. Celui qui prend le volant est celui qui ne boit pas !
- **Les enfants sont les bienvenus** mais nous vous rappelons qu'ils restent sous la responsabilité des parents durant toute la visite et les animations réalisées sur les fermes !

Soyons éco-responsables

Quelques conseils :
 > Pour limiter l'utilisation de vaisselle jetable lors des repas sur les fermes : vous pouvez apporter vos couverts !
 > Pensez à pratiquer le co-voiturage.

Mobilité douce

Et pourquoi pas faire "De Ferme en Ferme" en vélo ou en randonnée pédestre ?
 Contactez les Offices du Tourisme ou consultez le site internet tourismegard.com pour vous procurer les cartographies.

Le Gard s'engage pour une alimentation de qualité

Le Département du Gard œuvre depuis de nombreuses années pour une agriculture saine et de qualité. Grâce à nos politiques incitatives, nous sommes déjà le 3^{ème} département français pour le nombre de producteurs bio. Nous travaillons désormais à faire profiter de la Gardoise et les Gardoises de cette réussite dans leur alimentation au quotidien.

► **Encourager une offre de qualité** (aide à la production, la transformation, la logistique).

► **Permettre l'accès au plus grand nombre de Gardois** (aide à l'intégration en restauration collective, à la commercialisation).

► **Sensibiliser au mode de consommation responsable** (formation de cuisiniers, actions éducatives) et soutenir les événements portés par les producteurs de proximité.

Pays Alésien - Vallée des Gardons

A1 Spiruline de Ners **Ners**
Véronique RAPARII
Spiruline
 Découvrez une culture paysanne et la technique nécessaire (matériel conçu pour le façonnage et la récolte). Vous pourrez observer la spiruline au microscope, connaître ce mode de culture écologique et goûter quelques préparations à base de spiruline.
Animation : Samedi 23/04 à 15h et 16h - Julien comptera une histoire sur la spiruline : venez nombreux !
 Lieu : 114 Chemin de la Carrière 30360 NERS - 06 02 26 63 82 contact@spirulinedeners.com www.spirulinedeners.com

A4 Domaine Coste Longuière **Lézan**
Patrick REPELLIN
Vin organique sans sulfite ajouté
 Découvrez les techniques de production d'un vin de haute qualité issu de l'agriculture biologique et vinifié sans sulfite ajouté.
 Au programme : visite des vignes et dégustation commentée au chai par Patrick, vigneron passionné.
 Lieu : 100 Route d'Alès 30350 LEZAN - 06 72 77 63 98 ter2costlong@hotmail.fr - www.costelonguiere.com

A5 Mas de la Courme **St-Bénézet**
Mathieu RIO
Fromage de chèvre fermier, viande de porc élevé en plein air
 Producteur de pelardon AOP (110 chèvres), Mathieu s'occupe, avec ses 3 salariés, de l'élevage à la transformation en fromages. Découvrez également son élevage de porcs plein air (vente de charcuterie).
Animations : Dégustation de fromages et de charcuterie. Traite du soir à 18h.
 Lieu : 30550 ST-BÉNÉZET 04 66 60 07 58 - 06 81 41 85 82 www.mas-courme.com mathieu.rio@orange.fr Facebook Pelardon fermier - St Bénézet

A4 Mas des Rouvières **Ribaute les Tavernes**
Suzanne DESMAREST
Blé, farines et pains
 Nous cultivons notre blé de variétés anciennes puis nous le moulons sur meule de granit du Sidobre avec un moulin Astrié. Nous faisons notre pain au levain cuit au feu de bois. Nous vous invitons à découvrir ce qui nous anime !
Petite restauration : Bruschettas 6€. Pizzas : 10€. Gourmandises à partir de 2€
 Lieu : 302 Chemin des Rouvières 30720 RIBAUTE LES TAVERNES - 06 60 89 65 14 suzanne.desmarest@gmail.com

A7 Mohair de la Pastourelle **St-Etienne-de-L'Olm**
Céline BROCHIER
Chèvres angora - Laine mohair
 Venez visiter mon élevage de chèvres angora ! Je vous livrerai les secrets de mon métier et vous présenterai mes laines et confections en mohair.
Animations : A partir de 14h - Atelier laine mohair pour les enfants
Petite restauration : Crêpes et buvette
 Lieu : Chemin de Domessargues 30360 ST-ETIENNE-DE-L'OLM 07 81 46 99 96 celine@mohairdelapastourelle.fr www.mohairdelapastourelle.fr

A8 Distillerie Bel Air **St-Just-et-Vacquières**
Pierre BOCCON-GIBOD
Huiles essentielles, hydrolats
 Venez découvrir la dernière distillerie artisanale d'huiles essentielles bio dans le Gard. Envie de rencontrer des distillateurs passionnés par les plantes aromatiques locales et bio ? Découvrez notre alambic traditionnel, nos huiles essentielles de thym, de romarin et de lavande bien sûr !
Visites guidées d'1h toutes les heures de 9h30 à 17h30
Buvette sur place
 Lieu : Chemin Bel Air 30580 ST-JUST-ET-VACQUIÈRES 06 09 87 78 84 contact@belair.bio www.belair.bio

A12 La Ferme du Mas Brun **St-Just-et-Vacquières**
Cédric et Stéphanie SERVILLE
Porcs plein air - Charcuterie
 Nos porcs naissent et grandissent dans la garrigue au pied des Cévennes. Nous les élevons en plein air intégral, leur bien être est notre priorité !
Animations : Visite de l'élevage en tracteur à partir de 10h, jeux pour les enfants.
Un cochon à la broche ! Samedi 23/04 à 19h30. Repas en musique. Sur réservation avant le 13/04 (programme au dos)
 Lieu : Mas Brun 30580 ST JUST ET VACQUIÈRES 06 20 82 14 16 lafermedumasbrun@gmail.com lafermedumasbrun.wordpress.com

A9 Spiruline arc-en-ciel **St-Christol Lez-Alès**
E.ROUSSELOU & F.LÉPINAY
Spiruline
 Entouré de forêts, découvrez la culture de cette algue : nos bassins, notre phytoépuration, notre bâtiment bioclimatique. Pour les petits et les grands : un espace de jeu de pleine nature. Grand parking. Abri en cas de pluie, dégustation à base de spiruline. Venez nombreux pour fêter les 10 ans !
 Lieu : Chemin des Brusques Boujar 30380 ST-CHRISTOL-LEZ-ALÈS 06 95 00 27 38 / 06 95 49 60 75 contact@spirulinearcenciel.fr www.spirulinearcenciel.fr
 Accès facile depuis le rond-point de Boujar, sur la "vieille route d'Anduze" D324A, entre Alès et Saint Christol Lez Alès.

A13 Mas Dervenn **Martignargues**
Simon le BERRE
Vin (rouge, blanc, rosé), jus de raisin, oeufs
 Découvrez ce domaine viticole bio à taille humaine où tous les travaux sont réalisés manuellement dans le respect de la nature... mais également les brebis et leurs agneaux, les poules, le chien de berger.
Animations : A 11h le samedi et le dimanche : Démonstration de la taille douce. A 15h le samedi et le dimanche : travail au vignoble et démonstration avec notre cheval Sentus
 Lieu : Chemin du Dèvés - Le Devois de Martignargues 30360 MARTIGNARGUES Site web : masdervenn.fr

Piémont Cévenol

B1 Ferme collective du Berquet **Monoblet**
Légumes, pain, produits de la châtaigne...
 Collectif de 10 personnes, Le Berquet propose des produits bio (pain, produits de la châtaigne...) labellisés Nature et Progrès. Toutes les terres sont travaillées en traction animale par nos deux mulets Pedro et Radja. Venez découvrir un mode de vie alternatif cherchant l'autonomie aux portes des Cévennes !
Petite restauration : Frites de la ferme (2,5 €). Buvette : Bière locale et sirop de châtaigne
 Lieu : Route de Lasalle 30170 MONOBLET - 04 66 25 61 65 bargerie@riseup.net

B2 Asinerie des Garrigues **Sauve**
Nadège MARCHAND
Lait d'ânesse, cosmétiques et savons
 Au pied des Cévennes, venez passer un bon moment en compagnie de nos ânes. Grâce à lui ou plutôt à elle, nous développons des produits cosmétiques et des savons à base de lait frais et bio aux multiples vertus.
Animations : Initiation à la traite (11h40 - 16h). Découverte du lait d'ânesse aux nombreuses qualités
Petite restauration : Crêpes au lait d'ânesse (2,50 €)
 Lieu : 30360 SAUVE 06 11 38 36 28 contact@asineriedesgarrigues.com www.asineriedesgarrigues.com

Les fermes B3 et B4 sont sur un même site à QUISSAC au Mas du Sire.

B3 Ganaderia Barcelo **Quissac**
Michel & Jacqueline BARCELO
Viande bovine - Chambres d'hôtes

B4 Porcqueno
Caroline MAHIQUES BARCELO
Viande de porc, charcuterie

B3 Ganaderia Barcelo **Quissac**
Michel & Jacqueline BARCELO
Viande bovine - Chambres d'hôtes
 Au Mas du Sire à Quissac, l'agriculture se vit en famille ! Venez à la rencontre de Michel et Jacqueline les parents, éleveurs de Toros, Caroline la cadette éleveuse de porcs plein air en filière Baron des Cévennes et Marie l'aînée, artiste équestre.
Animations : Balade à pied pour voir les cochons : 9h, 11h, 14h, 16h, 18h. Démonstration équestre à 12h. Balade en tracteur pour voir les toros : 10h, 12h, 15h, 17h, 18h.
Petite restauration : Assiette Tapas à 6.50€ - Assiette Fermière (Toros ou Porc) à 10.50€ - Desserts et Buvette
Soirée tapas y gipsy - à partir de 18h - **Spectacle Equestre** - Samedi 23/04 à 21h (voir tarifs et programme au verso)
 Lieu : Mas du SIRE 30260 QUISSAC - 06 50 46 08 82 contact@masdusire.com www.masdusire.com

B5 Domaine de Campagnani **Liouc**
Jérôme et Jérémy BLANC
Viande bovine Bio
 Au pied du massif du Couthac, venez découvrir notre élevage de vaches de race aubrac, élevées en plein air et en liberté.
Animations : Visites en tracteur
Petite restauration : Tapas : Merquiez (bœuf, porc) et saucisse (bœuf, porc) - 6 € - Charcuterie de bœuf - 6 € - Assiette Fermière : Merquiez (bœuf, porc) et frites - 8.50 € - Saucisse (bœuf, porc) et frites - 8.50 €
 Lieu : Domaine de Campagnani 30260 LIOUC - 06 14 06 10 16 jbaubrac@hotmail.fr

Sommiérois Vaunage

C1 Au jardin de Bizac **Calvisson**
Emmanuel RAOUL
Infusions, thés fleuris, liqueurs, sirops
 Sur 2,4 ha, Emmanuel cultive en bio un vingtain d'espèces médicinales dans un système agrorestier : il a planté plus de 700 arbres pour créer des haies. Dans une ancienne ferme familiale, il sèche et transforme, créant des infusions originales, des liqueurs et sirops savoureux.
Animation : Découvrez le parcours d'une plante médicinale, de la plantation à la mise en sachet
 Lieu : Rue de la liberté, Hameau de Bizac. 30420 CALVISSON 06 88 58 61 29 aujardindebizac@gmail.com www.aujardindebizac.com

C2 Font de la Rouquette **Calvisson**
Claude, Sylvie, Boris BECHARD
Vins - Balades avec ânes
 Découvrez notre vignoble labellisé Terra Vitis et dégustez nos vins «Terre ingénue». Nous proposons toute l'année, des balades à dos d'âne, au cœur du vignoble et de la garrigue. Découverte de l'âne et son rôle sur l'exploitation.
Présentation du réseau des ambassadeurs «Eco Passeurs du Pais» (tourisme responsable sur le territoire Vidourle-Camargue).
 Lieu : 257 route d'Aigues Vives 30420 CALVISSON 06 14 86 09 70 bechard.sylvie@yahoo.fr www.aupasdelane30.fr

C4 Ferme du Puech Cabrier **Uchaud**
FLOUTIER FRÈRES
Fromages de chèvre, miels, viande de porc, huile d'olive, céréales
 Visite de l'élevage de chèvres, du moulin à farine, des cochons et des chevreux.
Ateliers autour de l'apiculture et dégustation de miel.
Petite restauration : Grillades de porc, frites maison, plats cuisinés, crêpes au lait de chèvre salées et sucrées... Sans oublier notre bière fermière !
Repas fermier : Samedi 23/04 en soirée. Jeux pour les enfants. Lieu abrité. Sans réservation : venez nombreux !
 Lieu : Route de Boissières Lieu dit Puech Cabrier 30620 UCHAUD 06 18 26 61 14 gaec-floutierfreres@live.fr lafermedepuechcabrier.fr

Camargue Gardoise

D1 Longhorn Ranch **Aimargues**
Stéphane et Oriane CLAUZEL
Viande, charcuterie - Accueil à la ferme
 Découvrez nos Texas Longhorns, bovins mythiques à grandes cornes. Retrouvez l'esprit des cowboys lors des présentations du travail au ranch. Dégustation de nos produits dans le salon dans une ambiance western !
Animations : A partir de 14h30 : animations diverses dans les arènes, jeux western et présentation des bovins.
Petite restauration : Assiette de Carbonnade de Longhorn maison : 8 € - Hot dog 5 € - Buvette sur place
 Lieu : Mas St Rémy Route de Lunel 30470 AIMARGUES 06 78 92 41 62 oriane.clauzel@gmail.com Facebook Longhorn-Ranch

D2 Tillandsia PROD **Le Cailar**
Daniel THOMIN & Pierre KERRAND
Pépinière de plantes sans terre et sans racines
 Pépinière atypique, spécialisée dans la production de Tillandsia (plantes épiphytes poussant dans les arbres). A suspendre dans votre jardin ou à cultiver à l'intérieur, comme les orchidées ! Sumnum des floraisons au printemps.
Animation : • Visite guidée toutes les heures avec la présentation des 300 espèces, variétés et hybrides.
 • Présentation des dernières recherches scientifiques sur le Tillandsia (dépollution de l'air, extraction de produits naturels) par l'Université de Nîmes.
 Lieu : 28 Chemin du Cailar 30740 LE CAILAR - 04 66 88 66 76 06 62 34 86 11 thomindaniel@gmail.com www.tillandsiaprod.com

D3 Domaine du Petit Saint Jean **St-Laurent-d'Aigouze**
Nicolas BECK & Loïc TENDRON
Vins, amandes, grenades, myrtes, kakis, élevage ovin
 Nos pratiques de productions relèvent de l'agroécologie (implantation de cépages méditerranéens et de haies, travail limité du sol, pâturage ovin...) et de l'agroforesterie afin de développer les synergies entre la biodiversité et nos systèmes de production.
Animation : Dégustation de nos vins à 11h00 et 17h00
 Lieu : RD58 des Saintes Maries de la Mer 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE 06 79 79 90 35 beck@tourduvalat.org https://tourduvalat.org/actions/petit-saint-jean/

D4 Ferme de la Sestière **St-Laurent-d'Aigouze**
Alain HUGON
Viande d'agneau - Production foin, luzerne paille...
 Notre troupeau de moutons est élevé en pleine nature. Nous sommes en auto-suffisance pour l'alimentation animale et possédons également un grand nombre d'animaux de basse-cour. Vente directe de viande d'agneau à la ferme, sur commande.
Petite restauration : Assiette fermière (10 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. Réserver de préférence !
 Lieu : Chemin de Vacaresse 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE 06 75 49 53 27 nans-hugon@wanadoo.fr

D5 Elevage BURGOS **St-Laurent-d'Aigouze**
Alain et Florence BURGOS
Viande de bœuf et de porc sous vide, produits transformés
 Depuis 10 ans, nous sommes éleveurs de vaches de race aubrac. Depuis peu, nous avons diversifié notre activité par l'élevage de porcs fermiers. Jeunes agriculteurs passionnés par notre métier, nous portons tous nos efforts sur notre élevage traditionnel et respectueux des rythmes de l'animal. Venez partager avec nous un moment authentique au plus près de la nature !
Animation : Visites de l'élevage bovin en tracteur, participation au nourrissage des animaux
 Lieu : Les Courrèges - Le Clos de Guys 30220 ST LAURENT D'AIGOUZE 06 13 50 22 90 alainburgos@hotmail.fr

D6 Fraunié Plants **Le Cailar**
J.S. FRAUNIÉ & Amandine TOULZA
Plants potagers Bio, aromatiques et fleurs comestibles
 Pépinière familiale de plants maraichers, d'aromatiques et de fleurs comestibles en petite Camargue. Nous sommes engagés pour une agriculture durable et dans la pédagogie (création d'outils et d'ateliers ludiques). Visites de 10h00 à 12h30 et de 13h30 à 18h00.
Ateliers : L'histoire d'une graine, les mains dans la terre, mille et une papilles...
 Lieu : Chemin du Grand Plantier 30740 LE CAILAR - 04 66 51 06 43 04 66 51 06 43 fraunieplants.js@orange.fr https://fraunie-plants.fr/

D7 Saveurs de Bourgarel **Gallician**
Élène BOULAY & Pierre GALAND
Maraichers Conservateurs - Ferme Auberge
 Pâtisserie et cuisiner à la base, nous cultivons depuis 5 ans nos propres fruits et légumes, avec un penchant pour les variétés exotiques et peu courantes. Toute notre production est transformée sous forme de bocaux et sert à approvisionner notre ferme auberge ouverte en saison estivale.
Animation : Visite commentée de nos jardins et dégustation de nos produits. De 9h à 12h et de 15h à 18h
Petite restauration : Assiette fermière + Dessert - 20 € Sur réservation de 12h30 à 14h30 (en extérieur)
 Lieu : Route de la Laune 30600 GALLICIAN - 06 37 66 49 81 06 87 92 42 16 saveursdebourgarel@laposte.net

D7 et D8 Circuit pédestre ou VTT
 Entre les fermes D7 et D8, déplacez-vous en vélo ou à pied ! Pour plus d'info : Office du Tourisme "Petite Camargue" : https://coeurdepeticcamargue.fr 04 66 88 28 52

D8 Domaine Renouard Scamandre **Vauvert**
Nadine RENOUARD
Vin bio
 Sur 17 ha, en vendange manuelle, notre domaine produit des vins bio de qualité et de garde. Dès 2007, nous nous sommes orientés vers la préservation de la biodiversité, avec l'implantation de ruches, d'arbres fruitiers sans traitement et d'oliviers. Et nous avons fait le choix d'une philosophie avant-gardiste et respectueuse de l'environnement avec une pratique peu connue à l'époque : l'Agroforesterie.
 Lieu : Chemin des Coquillons 30600 VAUVERT - 06 29 22 36 34 contact.scamandre@gmail.com www.scamandre.com

D9 Trésor de Camargue **Aimargues**
André CALBA
Fabrique de "paillasons" en roseaux de Camargue
 Découvrez notre atelier de "paillasons" en roseaux de Camargue (sagne), servant à couvrir des pergolas ou utilisés comme brise-vent et brise-vent. Notre profession (les sagneurs) participe à l'entretien des marais, au maintien des paysages Camarguais et à une économie de tradition.
Animation : Démonstration de la fabrication de "paillasons" à partir d'une machine (modèle unique de 1969) qui reproduit le travail manuel.
 Lieu : 8 bis rue du Couvent 30470 AIMARGUES 07 82 07 88 80 ou 04 66 88 54 72 andreecalba@hotmail.fr

Pays de Nîmes

Entre Vauvert et Saint Gilles :

E1 Les délices du Scamandre **Vauvert**
Anne-Marie & Olivier RIBOULET
Viande de Taureau de Camargue et Agneau - Pois chiches bio - Riz IGP Camargue bio - Farines...
 Au bord de l'étang du Scamandre, venez découvrir un élevage de taureau, familial depuis 2 générations, en agriculture Bio et IGP Riz de Camargue.
Animation : Découverte de l'élevage de taureau en tirasse ou à pied (selon la météo et la situation sanitaire). Découverte de la faune et la flore locale.
Petite restauration : sans réservation toute la journée, en extérieur ou intérieur au choix, à partir de 5 € Divers plats salés et sucrés à base de taureau, agneau, pois chiche, riz... Plus de infos sur le www.defermeenferme.com
 Lieu d'accueil des visiteurs : 11951 Route des Iscles - Mas de Madame - D179 30800 ST-GILLES 06 61 72 19 31 bonjour@lesdelicesduscamandre.fr Les délices du Scamandre https://www.lesdelicesduscamandre.fr

E2 Asinerie Cap Ânes **Générac**
Valérie LAPENDRIE
Lait d'ânesse, balades à dos d'ânes
 Venez découvrir mon élevage d'ânes des Pyrénées, race menacée d'extinction et qui présente deux tailles «Gasconne» et «Catalane». Je récolte le lait de mes ânesses dans le respect animal de leur bien-être dans le sublimant en produits cosmétiques grâce à un laboratoire artisanal gardois. Je propose aussi des balades à dos d'ânes pour les enfants toute l'année.
Animation : traite d'une ânesse et dégustation du lait frais
 Lieu : Avenue de Camargue Lieu dit Moulin à vent 30510 GÉNÉRAC 06 21 69 48 17 asineriecapane@gmail.com cap-ane.jimdofree.com

E3 Julien BELIN **Bouillargues**
Miels
 Apiculteur professionnel, je travaille avec 450 ruches. Je propose 8 à 12 variétés de miels différents et transhume mes ruches essentiellement sur les départements du Gard, de la Lozère et de l'Ardeche. Retrouvez-moi sur les marchés locaux et dans le point de vente attaché à ma miellerie !
Animation : • Découverte d'une ruche (en fonction de la météo) de 10h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h30
 • Visite de la miellerie (matériel) et dégustation des miels
 Lieu : Route de Rodilhan 30230 BOUILLARGUES - 06 88 16 67 77 belinjulien@hotmail.fr

E5 Les Escargots de la Vaunage **Clarensac**
Adrien JOURDAN
Escargots
 Je nourris mon élevage de 450 000 escargots avec une alimentation naturelle, composée de végétaux semés en pleine terre, de calcium et de céréales non OGM. Les escargots sont cuisinés par mes soins. Ainsi je maîtrise toute la chaîne de l'élevage jusqu'au produit fini ! Le «plus» de mon produit : sa fabrication artisanale, à base de produits frais.
Petite restauration : Assiette fermière à base d'escargots (8 €)
 Lieu : 520 Chemin de Calvisson, lieu dit Peyroles 30870 CLARENSAC 06 58 25 91 71 leescargotsdelavaunage@orange.fr

E6 Microferme de la Vaunage **Clarensac**
Mathieu FERNEZ & Gérald CLÉMENT
Maraîchage en permaculture
 Venez visiter notre microferme, lieu d'initiation et d'échanges autour de la permaculture et des pratiques de l'agroécologie. Créée par l'association "Soignons la terre, soignons les hommes", nous souhaitons faire connaître des pratiques agricoles bénéfiques pour l'environnement et des produits sains bénéfiques pour la santé. Visites guidées toutes les heures de 10h00 à 16h00.
Animation : • Découverte du potager permacole, de la serre, de la pépinière, du poulailler et de la zone pédagogique dédiée à l'accueil de classes - Buvette
 Lieu : Se garer sur le parking situé à côté de l'École élémentaire Marie Pape Carpentier 1 Rue Charles Couton à CLARENSAC 06 14 60 87 00 contact@soignonslaterre.org soignonslaterre.org

Le Gard de Ferme en Ferme

23 & 24 AVRIL 2022

10^{ème} édition

Portes ouvertes dans 58 fermes de 9h à 18h

Visites guidées & Dégustations gratuites

Animations pour fêter la 10^{ème} édition !

Jeux concours à la ferme

Petite restauration à la ferme

Agnes concours : gagnez des assiettes fermières !

Vente de produits fermiers : pensez à votre cabas et votre glacière !

Animations & Démonstrations

www.defermeenferme.com

Merci de respecter les consignes sanitaires à la date de l'événement



Jeu concours

• Jeu concours assiette fermière sur la page Facebook : gagnez des assiettes fermières à déguster sur nos fermes les 23 et 24 Avril 2022 ! #Reglement sur le www.civamgard.fr

Retrouvez "De Ferme en Ferme" dans toute la France, le même week-end ! www.defermeenferme.com

"De Ferme en Ferme" est une marque déposée à l'INPI

Pour la santé de tous, visiteurs et agriculteurs accueillis, merci de respecter les consignes en vigueur à la date de l'événement et n'oubliez pas que les gestes barrières sont toujours d'actualité !

Organisation

Fédération Départementale des CIVAM du Gard

Conseil Départemental du Gard

Fédération Départementale des CIVAM du Gard
 216 Chemin de Campagne 30250 Sommières tél. 04 66 77 11 12 fd@civamgard.fr www.civamgard.fr

Centres d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

Un événement organisé avec l'appui de :

MILITANT DU GOÛT

Le Gard

Groupama

www.defermeenferme.com

Terre d'Argence

F1 Au Jardin d'Helix **Bellegarde**
Cyril & Frédéric RUEIDAS
Escargots
 Nous vous présenterons notre élevage de 150 000 escargots gros conduit en Agriculture Biologique et les divers produits transformés élaborés dans notre laboratoire aux normes CE.
 • **Petite restauration :** Assiette menu (15 €) : Salade et brochette d'escargots - Saucisse d'escargots ou saucisse aux herbes et frites maison-Tarte à l'abricot. Menu Enfant (10 €) : plat, dessert, jus de fruit. Réservation conseillée jusqu'au 18 Avril
 Lieu Route de Redessan 30127 BELLEGARDE 06 42 66 66 88 frederique.ruedas@gmail.com www.au-jardin-d-helix.com

F2 Chèvrerie de Nourriguier **Beaucaire**
Jennifer FOUQUE & Yann VAUTIER
Fromages de chèvre et de brebis, œufs, terrines, rillettes, volailles, lapins, porc...
 Nous élevons en plein air, des chèvres alpines, saennens, des brebis Lacauze, des volailles et des lapins. Découvrez nos produits laitiers, la viande sous-vide et transformée. Nouveau : viande de porc (colis, au détail, charcuterie...)
 Visites guidées toutes les 1/2h (de 9h30 à 11h30 et 13h à 17h).
 • **Petite restauration :** Sandwich chèvre chaud et salade : 5 € Sandwich terrine au choix : 6 € - Crêpe au lait de chèvre : 2 € Boissons sans alcool (jus et eau)
 • **Vente de :** pintades, volailles, lapins, colis de porc prêts à cuire (tarifs sur demande) - Passez vos commandes!
 Lieu 1710 chemin du Mas de Pilet 30300 BEAUCAIRE - 06 61 07 99 46 et 06 18 18 84 56 fouque-jennifer@hotmail.fr

F3 La basse cour de la plaine **Beaucaire**
Audrey CIMINO
Oeufs, poulets, pintades, lapins, pâtés, saucisses et merguez de volailles. Pâtes fraîches aux oeufs, savons et shampoings aux oeufs
 Dotée du savoir-faire «à l'ancienne» de ma grand-mère, je nourris mes volailles-plein air avec une alimentation 100 % naturelle, sans OGM et sans traitement antibiotique.
 • **Animations** - Pour les enfants : activités de coloriage et peinture. 11h et 16h : ramassage des oeufs.
 • **Petite restauration :** Sandwich pâté de volaille... 3€. Sandwich chaud saucisse ou merguez de poulet...5€. Flan aux oeufs 1.50€ Buvette sur place : boissons locales à l'ombre du figuier !
 • **Vente de :** Poulets et pintades prêts à cuire. Commandes à passer avant le 20/04. Prévoir votre glacière !
 Lieu 2663 Chemin de Beauvoir 30300 BEAUCAIRE 06 10 84 78 84 labassecourdelaplane@gmail.com

F5 Un Mas en Provence **Bellegarde**
Gaël BRIEZ
Huiles essentielles et hydrolats bio
 Venez découvrir nos cultures bio de plantes à parfum (lavande, immortelle, verveine...), notre distillerie et notre savoir-faire autour des huiles essentielles produites localement, unique au bord de la Camargue. Horaires visites commentées : 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h
 • **Animations :** • Découverte sensorielle des plantes et des bienfaits des huiles essentielles. • Pour les enfants : balade à l'arrière de la récolteuse avec Gaël
 Lieu Le Mas Neuf - Avenue du Felibrige 30127 BELLEGARDE 04 66 01 09 00 contact@mas-provence.fr www.mas-provence.fr

F6 Amap du Rouinet **Fourques**
Khalid ABARKI
Légumes, fruits
 Samedi 23 Avril : 9h accueil. Visite du jardin maraîcher de Khalid : 10h30, 11h30, 14h, 15h, 17h. A 11h et 15h : découverte des plantes sauvages comestibles avec Nicole. Dimanche 24 Avril : même programme identique au samedi de 9h à 18h. 12h : Pique-nique tiré du sac
 • **Animation :** • Samedi à 18h et Dimanche à 12h : Spectacle aérien sur le thème «Quand la nature est aux portes des villes». • Marché des producteurs de l'Amap. • Landart, jeux...
 • **Fête de l'Amap :** Samedi 23/04. 19h30 - Spaghetti partie (10 €/ personne), 21h - Balleti
 Lieu Mas Sainte Marie Chemin du Rouinet 30300 FOURQUES 06 21 06 12 63 amapdurouinet@gmail.com

Pays d'Uzès

G1 L'or d'Occitanie **Arpaillargues**
Domaine de Catresse - Guilhem ACCABAT
Huile d'olive, olives vertes Picholine Chambres d'hôtes et Gîtes ruraux
 Venez découvrir notre oliveraie conduite en Agriculture Biologique face au Duché d'Uzès ! Nous vous expliquerons notre travail et toute la richesse de cet arbre.
 • **Animation :** Démonstration de taille d'oliviers à 11h et 15h Matériel de récolte et entretien verger
 Lieu Impasse du Mas de Rey 30700 ARPAILLARGUES - 06 13 90 69 32 contact@or-occitanie.fr www.or-occitanie.fr

G2 Écurie Font Clarette **Arpaillargues**
Emmanuel PEDENEAU
Cartagène - Chevaux à l'attelage
 Producteur de cartagène artisanale, j'interviens avec le cheval pour les travaux dans la vigne. La vendange est faite à la main, le raisin est foulé puis pressé pour obtenir un jus (moult de raisin) qui, mélangé à de l'alcool, devient de la cartagène. Je débouresse des chevaux à l'attelage, découvre mes chevaux cob normand et percheron !
 • **Animations :** Démonstration du travail de la vigne avec le cheval à 11h00 et 15h00. Dégustation de cartagène.
 Lieu Chemin de Font Clarette 30700 ARPAILLARGUES - 06 24 07 42 62 emmanuel.pedeneau@orange.fr ecuriefontclarette.com

G4 Les Ruchers de l'Uzège **Sanilhac Sagriès**
Famille ARNOUX
Miel et produits de la ruche
 Apiculteurs professionnels, nous travaillons en famille. Nous vous accueillons sur l'exploitation pour vous faire découvrir le monde des abeilles, visiter la miellerie et déguster nos différents miels.
 • **Animation :** Observation des abeilles dans une ruche vivante
 • **Petite restauration :** Café gourmand (servi toute la journée)
 Lieu Rue des Oliviers 30700 SANILHAC SAGRIÈS - 06 78 28 51 91 lesruchersdeluzege@gmail.com

G6 Spiruline du Pont du Gard **Vers-Pont-du-Gard**
Thomas MAUVEZIN
Spiruline en paillettes, en poudre et en comprimés. Savons à la spiruline.
 Tout proche du célèbre aqueduc, je cultive de la spiruline, cette micro-algue spiralee depuis 2010. Visite des serres, du séchoir, observation de la spiruline au microscope et dégustation sont au programme.
 Lieu Le Joncas 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES - 06 76 59 76 88 manadedujoncas@gmail.com www.manadedujoncas.com

H2 Mas de Carles **Villeneuve-les-Avignon**
Maraichage, élevage caprin et transformation fromagère, élevage de poulets de chair, arboriculture, confitures, oléiculture
 L'association Le Mas de Carles est un lieu à vivre. Découvrez nos activités agricoles : élevage de chèvres, de poulets de chair, mais aussi le maraichage, l'arboriculture, l'oléiculture, l'atelier de transformation... le tout labellisé bio ! Atelier découverte proposé aux enfants.
 • **Animations :** • Découverte des activités agricoles, de l'oliveraie. • Traite des chèvres à 16h.
 • **Petite restauration :** places limitées. Menu à 15 € (entrée plat - dessert - boisson non alcoolisée).
 Lieu Route de Pujaut 30400 VILLENEUVE LES AVIGNON - 07 88 66 55 97 ferme@masdecарles.org www.masdecарles.org

H4 La Chèvrerie d'Émilie **Roquemaure**
Fromages de chèvre, viande de porc, cosmétiques au lait de chèvre
 Venez nous rencontrer et découvrir notre élevage de chèvres laitières et de porcs plein air.
 Visites toutes les heures de 9h à 17h. Visite de l'élevage de porcs à 800 m.
 • **Animations** - 16h30 : traite des chèvres
 • **Petite restauration :** Plancha charcuterie / fromages : 6 € Gôûter : crêpes au lait de chèvre
 Lieu Sentier de la Cavalière Tras le Puy 30150 ROQUEMAURE 06 22 11 32 45 emilie.magrez@sfr.fr

Gard Rhodanien Val de Cèze

I1 Le Petit Gardois **Cavillargues**
Damien MATHIEU
Fruits et légumes, soupes, jus de fruits, cardons en conserve
 Dans le cadre de notre entreprise familiale, nous produisons des fruits et légumes en agriculture raisonnée. Venez découvrir nos jardins avec une petite balade à travers champs !
 • **Animation - Dégustation des produits - Mini randonnée**
 Lieu Chemin de la Prade 30330 CAVILLARGUES - 06 58 93 91 54 lepetitgardois@yahoo.com Facebook Le petit Gardois

I2 Domaine Algal **St-André-d'Olérargues**
Benoît LEGRAIN
Spiruline et produits transformés
 Producteurs de spiruline (micro-algue) depuis 2004, venez découvrir nos bassins de production sous serres. Explications sur le processus de récolte, filtration, pressage et séchage. Dégustation de la spiruline en brindilles et de produits originaux comme le gomasio ou le chocolat à la spiruline !
 • **Petite restauration :** Crêpes à la spiruline sucrées et salées, servies toute la journée.
 Lieu 765 Chemin du Vaquier 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 04 66 82 62 75 domainealgal@gmail.com www.spirulinealferme.com

I3 Manade du Joncas **St-André-d'Olérargues**
Christelle BROUILLET
Viande et charcuterie de taureau et porc fermier
 En pleine nature, nous élevons des taureaux de Camargue et des cochons en totale liberté. Nos produits sont réalisés de manière artisanale comme autrefois !
 • **Animations :** Démonstration du tri de bétail : 11h et 16h. Animations dans les arènes 11h30 et 16h30
 • **Petite restauration :** Lieu abrité. Grande salle de réception. Assiette tapas (6 €) : charcuterie de porc et de taureau. Assiette fermière (9 €) : Saucisse de taureau ou de porc grillée + pommes de terre ou Gardianne de taureau + riz. Buvette sur place. Repas à l'extérieur ou à l'intérieur selon la météo.
 Lieu Le Joncas 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES - 06 76 59 76 88 manadedujoncas@gmail.com www.manadedujoncas.com

I13 Domaine Chanoine Rambert **St-André-d'Olérargues**
Guislaine et Bernard SOUFFLET
Vins
 Le Domaine Chanoine Rambert s'étend sur 15 ha de vignes cultivés dans le respect de la terre et de la nature. Nous élaborons avec passion, des vins en Côtes du Rhône (rouge, blanc, rosé).
 Lieu 1653 Route de Donnat - Lieu dit La Bégude - RD143 30330 ST-ANDRÉ-D'OLÉRARGUES 06 41 67 91 06 soufflet.guislaine@laposte.net domaine-chanoine-rambert.com

I11 Moulin à Huile Thomassot **Verveuil**
Claire THOMASSOT
Huile d'olives
 Sur la colline, au bout du chemin nous vous invitons au moulin à huile. Nous recotons plusieurs variétés d'olives sur la propriété. Plusieurs huiles seront à votre disposition pour une initiation à la dégustation. Nous vous ferons découvrir l'Huile d'Olive de Nîmes AOP. Vous pourrez vous détendre un moment dans les oliveraies.
 Lieu 234 Chemin du Moulin à huile - Hameau de Monteze 30630 VERVEUIL 04 66 72 92 74 claire.thomassot@orange.fr

I5 Manjolive **Sabran (Donnat)**
Céline et Sébastien DALONIS
Safran bio, produits safranés et spiruline
 Nous vous offrons le meilleur de la Nature à travers des produits de première qualité pour le plaisir et la santé ! Découvrez le safran (épice) et la spiruline (micro-algue) : histoire, culture, vertus et utilisation. Venez goûter notre spiruline, notre sirop de safran et nos macarons au safran ! Nous partagerons volontiers conseils et idées de recettes pour tous nos produits.
 Lieu DONNAT Route de la Roque sur Cèze 30200 SABRAN 04 66 89 00 89 contact@manjolive.fr www.manjolive.fr Attention, ne pas monter au village de Sabran !

I6 Ferme du Gubernat **St-Laurent-de-Carnols**
Anne, Frank & Justin VIALLE
Production de canard gras et ses dérivés (produits frais et conserves)
 Dans un écrin de verdure et dans un laboratoire agréé aux normes européennes, nous gavons nos canards "mulards" uniquement avec du maïs grain entier. Durant le gavage, rien d'autre n'est administré, ce qui nous permet de présenter une production saine et savoureuse !
 • **Animation :** Visite de l'atelier et du laboratoire toute la journée
 • **Petite restauration :** • Burger de canard et ses pommes de terre (13 €). • Assiette foie gras mi cuit/ chutney/ pain grillé (13 €). • Assiette saucisse de canard ou confit /pommes de terre (11 €)
 Lieu Route de Salazac 30200 St Laurent de Carnols 04 66 82 70 90 fermidugubernat@orange.fr

I9 Les escargots de Jacko **St-Alexandre**
Jérôme JACKEL
Escargots
 Découvrez un élevage de plus de 400 000 bêtes à cornes dans une ferme atypique et participez à la fameuse course d'escargots ! Visites de 9h à 12h et de 14h à 18h.
 • **Animation :** Course d'escargots à 11h et 17h.
 • **Petite restauration :** Assiette tapas (8 €). Menu fermier (17 €)- Menu enfant (8,50 €). Réservation nécessaire jusqu'au 19/04 !
 Lieu Chemin Serre de l'Expert 30130 Saint Alexandre 06 33 17 87 11 lescargotsdejacko@outlook.fr www.lesescargotsdejacko.fr

I10 Chèvrerie de Carssoule **Issirac**
Lucie NICOLAS & Loïc PLAÇAIS
Fromages de chèvre
 Nous sommes éleveurs fromagers en Bio. Notre troupeau de 45 chèvres alpines parcourt sur 50 hectares de garigue communale. Nous fabriquons une gamme diverse de fromages de chèvre fermiers (faisselles, tomes de différents affinages, pâte pressée...) vendus en vente directe.
 • **Animations :** Découverte du troupeau et de la fabrication fromagère, de la fabrication de savons au lait de chèvre
 Lieu 30760 ISSIRAC - 06 67 47 59 22 chevrerie.carassoule@netcourrier.com https://chevreriecarassoule.wordpress.com/

I12 Le rucher de Noé **Aiguèze**
Yann FRICAUD
Miel et produits de la ruche
 Installé sur la commune d'Aiguèze, à la sortie des Gorges de l'Ardeche, nous vous accueillons à la miellerie pour vous faire partager la vie de l'abeille et son rôle dans l'équilibre des écosystèmes. Nous pratiquons une apiculture biologique dans le respect et le bien être des abeilles.
 • **Animation :** Atelier de dégustation des produits de la ruche, exposition. Atelier pour les enfants.
 Lieu La Placette 30760 AIGUEZE - 04 66 82 34 56 yann.fricaud@yahoo.fr Facebook Le Rucher de Noé

J2 Ferme de Bruguerolle **St-Ambroix**
David MACQ
Thé, houblon, maraichage
 David Macq cultive plus de 3 000 pieds de Camellia Sinensis, il vous présente sa démarche, son souci du savoir-faire local et notamment un thé fumé à la châtaigne. Le thé Français est apprécié des connaisseurs, comme le soufflage François-Xavier Delmas, fondateur du Palais des Thés. La récolte 2022 devrait commencer fin mars jusqu'en septembre. Au programme : visite du site, ateliers autour du thé avec notre professionnel du thé diplômé de Chine, le repas de midi est aux saveurs asiatiques élaboré avec des produits de la ferme. Le vendredi 22 avril, les écoles de Saint-Ambroix pourront arpenter le site et découvrir le thé français !
 • **Ateliers (gratuits, sans réservation) :** • Samedi à 11h00 - atelier «La vie de la ruche» • Samedi à 14h00 - atelier «thé et infusion» • Dimanche à 11h00 - atelier «thé : les différentes couleurs»
 • **Repas fermier aux saveurs asiatiques (10 €) :** de 12h à 14h. Sur réservation uniquement (au plus tard le 20/04).
 Lieu 871 Route de Barjac 30500 ST AMBROIX Ancien terrain de la Goutte d'Eau 06 08 35 32 01 lafermedebruguerolle@gmail.com

J5 Terres en vie **St-Ambroix**
Magali OUTTIER
Semences paysannes, plants, légumes, fruits
 Passionnée depuis 25 ans, je vous ferai découvrir avec grand plaisir la culture de la graine à la graine des plantes potagères, aromatiques et fleurs, en agroécologie paysanne, dans un lieu privilégié en bordure de Cèze (véritable petit coin de paradis, entretenu par quelques brebis).
 • **Ateliers :** «Graines de jeux et jeux de graines» et «Vie du sol». Tout au long de la journée
 Lieu Mas de Playsses Chemin du pré de Maudé 30500 ST AMBROIX 06 35 36 62 18 terresenvie@laposte.net

J6 BeesArt **St-Victor-de-Malcap**
Guillaume DEROEUX
Miel - Créations en cire d'abeilles
 Beesart (l'art des abeilles) est l'univers créatif que vous invite à découvrir Guillaume Deroeux, «ArtPicateur», céropasticien. Beesart n'est pas uniquement un univers artistique, il vise à sensibiliser son prochain quant à la disparition des abeilles et l'impact de l'homme sur l'environnement. Le spectateur sera plongé dans un microcosme lumineux aux douces odeurs mielées.
 • **Visites en petits groupes :** La configuration de mon lieu d'accueil m'oblige à accueillir des groupes de 8 personnes maximum. Visites toutes les heures à partir de 9h.
 Lieu 1125 Chemin des Petites 30500 ST VICTOR DE MALCAP 06 49 61 89 08 guillaume.deroeux@beesart.fr www.beesart.fr

J4 Cochons des Cruzières **St-Sauveur-de-Cruzières**
Barbara et Jean-Gabriel ESPERANDIEU
Terrine, saucisson, jambon...
 Nous élevons nos cochons plein air (nourris avec de l'orge, du blé et des pois chiches cultivés sur nos terres et garantis sans OGM), de la naissance à l'engraissement pour arriver dans votre assiette. Visites guidées : 10h, 11h, 14h, 15h, 16h, 17h
 • **Animation :** Nourrissage des porcs à 16h30
 • **Petite restauration :** Assiette de la ferme -10 €- Menu de la ferme -14 €- Réservation au 06 71 28 32 56
 Lieu Chemin du Mas Guillaume 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES 06 71 28 32 56 cochonsdescruzières@outlook.com

J7 Victoria Percor **St-Sauveur-de-Cruzières**
Cédric NOUIS
Légumes de saison, produits transformés
 Notre micro-ferme à échelle humaine est installée dans un cadre privilégié. Désireux de partager nos connaissances en agriculture «bio-intensive», nous nous sommes inspirés des maraîchers du 19^{ème} siècle et de Jean-Martin Fortier. Venez découvrir : mandala, forêt-jardin, planches permanentes, agroforesterie...
 • **Animations :** Apprendre les semis et récolter les graines. Découvrir des outils originaux et manuels, les auxiliaires au jardin. Itinéraire et conduite d'une culture «bio-intensive».
 Lieu Mas Dujau 07460 ST SAUVEUR DE CRUZIÈRES 07 86 25 19 53 cedric.nouis@gmail.com

K2 Ferme de la Fabrègue **Avèze**
Audrey et Frédéric GROS
Porcs plein air, poules pondeuses, traiteur fermier. Gîte rural.
 Nous vous accueillons dans notre ferme en bord de rivière. Nos animaux (cochons, poules, canards, lapins, agneaux) évoluent en plein air et sont nourris avec des céréales provenant du Causse tout proche.
 • **Visites de la ferme :** de 9h30 à 12h et de 15h à 18h
 • **Animations :** • Découverte de la ferme sous la forme de jeux questions-réponses (adultes et enfants) • Vidéo en continu
 • **Petite restauration :** Assiettes fermières. Salade, saucisse et frites fermières -8,50 € - Salade, agneau et frites fermières -10 € - Beignets d'oignon doux (5 à 6 €). Desserts -2 €
 • **Repas musicaux !** Samedi 23/04 à partir de 19h30. Sur réservation au 06 26 37 62 63
 Lieu Pré de la Fabrègue 30120 Avèze 06 26 37 62 63 grosaudrey77@gmail.com

10^{ème} édition !
Le Gard de Ferme en Ferme
23 & 24 AVRIL 2022
 L'Ardeche "De Ferme en Ferme"
 Le Vaucluse "De Ferme en Ferme"
 "De Ferme en Ferme" c'est aussi l'Hérault
 Pour trouver les fermes, suivez les flèches jaunes !
 • **Hébergement à la ferme**
 • **Mas Campagnani - Liouc** Camping à la ferme - https://www.tourismegard.com
 • **Domaine Catresse - Arpaillargues** Gîtes ruraux, chambres d'hôtes http://latacresse.fr/
 • **Moulin à huile Thomassot - Verveuil** - 1 gîte - 4 personnes - www.provenceoccitane.com
 • **Manade du Joncas - St André d'Olérargues** - 2 roulotte - www.locationderoulotte.fr
 • **Gîte de la Chèvrerie de Carassoule - Issirac** - 6 personnes - Réservation sur Airbnb
 • **Gîtes de Playsses - Saint-Ambroix** - 5 à 6 personnes par gîte
 • **Ferme de la Fabrègue - Avèze** Gîte 8 personnes -
 • **Soyez prudents :** les chemins et petites routes d'accès aux fermes sont parfois étroits, surtout en Cévennes !
 • **Munissez-vous d'un GPS ou de cartes routières !** Les points mentionnés sur cette carte sont donnés à titre indicatif.

Petite restauration à la ferme
Pays Alésien - Gardons
Ribaulte les Tavernes - Suzanne Desmarest Bruschettas : 6 € - Pizzas : 10 € - Gourmandises à partir de 2 €
St-Etienne-de l'Olm - Mohair de la Pastourelle Crêpes
Piémont Cévenol
Monoblet - Ferme du Berquet Frites de la ferme : 2,50 € - Bière de la ferme - Sirop de châtaigne...
Sauve - Asinerie des Garrigues Crêpes au lait d'anesse (2,50 €)
Quissac - Porcqueno Assiette Tapas à 6,50 € - Assiette Fermière (Toros ou Porc) à 10,50 € - Desserts et Buvette
Liouc - Mas Campagnani Assiette tapas (6 €) - Assiette fermière (8,50 €)
Sommèriols - Vaunage
Uchad - Ferme Puech Cabrier Assiettes fermières à partir de 5 € Gourmandises sucrées
Camargue gardoise
Aimargues - Longhorn Ranch Assiette de Caribonade de Longhorn maison : 8 € - Hot dog : 5 € - Buvette sur place
St-Laurent-d'Aigouze - Ferme de la Sestière Assiette fermière (10 €) : grillade d'agneau et son accompagnement. Réservé de préférence au 06 75 49 53 27.
Gallician - Saveurs de Bourgairel Assiette fermière + dessert - 20 € Sur réservation au 06 37 66 49 81 (service en extérieur de 12h30 à 14h30)
Pays de Nîmes
St Gilles - Les délices du Scamander Gardianne de taureau et agnillade St Gilles et riz Manobi bio. Gros double de taureau... Riz au lait bio, madeleine à la farine de riz, crème dessert sans gluten bio...
Clarensac - Les Escargots de la Vaunage Assiette fermière à base d'escargots (8 €)
Terre d'Argence
Bellegarde - Au Jardin d'Helix Menu -15 €. Menu enfant -10 € - Réservation conseillée jusqu'au 18 Avril au 06 42 66 66 88
 • Réservation nécessaire

Terre d'Argence
Beaucaire - Chèvrerie de Nourriguier Sandwichs : chèvre chaud salade (5 €) ou terrine au choix : 6 € Crêpe au lait de chèvre : 2 € Boissons sans alcool (jus et eau)
Beaucaire - La basse cour... Sandwich pâté de volaille : 3 € Sandwich chaud saucisse ou merguez de poulet : 5 €. Flan aux oeufs : 1,50 €
Pays d'Uzès
Sanilhac Sagriès - Ruchers de l'Uzège Café gourmand (servi toute la journée)
Côtes du Rhône
Villeneuve-les-Avignon - Mas de Carles Places limitées. Menu à 15 € (entrée-plat-dessert-boisson non alcoolisée).
Roquemaure - La Chèvrerie d'Emilie Plancha charcuterie - fromages : 6 € Gôûter : crêpe au lait de chèvre.
Gard Rhodanien
St-André-d'Olérargues - Domaine Algal Crêpes salées et sucrées à la spiruline
St-André-d'Olérargues - Manade du Joncas Assiette tapas (6 €) - Assiette fermière (9 €) Lieu abrité
St-Laurent-de-Carnols - Ferme du Gubernat Burger de canard (11 €). Assiettes fermières (9 €). Café gourmand.
St-Alexandre - Les escargots de Jacko Assiette tapas (8 €) - Menu fermier (17 €) Menu enfant (8,50 €) - Réservation nécessaire jusqu'au 19 Avril : 06 33 17 87 11
Cèze Cévennes
St-Ambroix - Ferme de Bruguerolle Repas fermier : 10 €, servi entre 12h et 14h. Sur réservation uniquement, au plus tard le 20/04 à 06 08 35 32 01
St-Sauveur-de-Cruzières - Cochons des Cruziers Assiettes de la ferme.
Pays Viganais
Avèze - Ferme de la Fabrègue Sandwich saucisse ou fromage : 5 € - Assiettes fermières : Salade, saucisse et frites fermières -8,50 € / Salade, agneau et frites fermières -10 € / Beignets d'oignon doux -5 € les 6- Desserts -2 € -

PROJECTION DÉBAT - Jeudi 21 Avril à 20h
Salle socio-culturelle de LANGLADE
 Film "Vignes dans le rouge" réalisé par Christophe Fauchère (Troir à films) sur la thématique de la viticulture et du changement climatique
 Projection-débat en présence du réalisateur et de viticulteurs
 Co-organisation : FD CIVAM du Gard - Abeille et Biodiversité avec le concours de la Mairie de Langlade

Samedi 23 Avril en soirée
Soirées festives à la ferme
 à Quissac - Ganaderia Barcelo
 • à 18h : Soirée Tapas y Gipsy
 • à 21h : Spectacle équestre
 Tarif spectacle : 15 € pour les adultes et les enfants de plus de 10 ans - 5 € pour les moins de 10 ans
 à St-Just-et-Vacquières - La Ferme du Mas Brun
 • Soirée musicale autour d'un cochon à la broche
 Sur réservation avant le 13/04 - 06 20 82 14 16
 Au menu : charcuterie de la ferme, porc à la broche et pommes de terre, fromage de chèvre, dessert et vin compris
 Tarif : 5 - 12 ans : 10 € - A partir de 12 ans et adultes : 23 €
 à Uchad - Ferme Puech Cabrier
 • Repas à la ferme en soirée (lieu abrité, jeux pour les enfants)
 à Fourques - AMAP du Rouinet
 • à 18h : Spectacle aérien «Quand la nature est aux portes des villes» avec la Compagnie «Haut Hasard»
 • à 19h30 : Spaghetti partie (10 €/personne) • à 21h : Balleti
 à St-Sauveur-de-Cruzières - Cochons de Cruziers
 • Repas musical à la ferme à partir de 19h30. Réservation conseillée au 06 71 28 32 56
 à Avèze (Pays Viganais) - Ferme de la Fabrègue
 • Soirée musicale et repas à la ferme